Rezepte von Raphael Niemann: Risotto mit Pilzen und Trüffelöl

Diese Hommage von Raphael Niemann an die klassische italienische Küche ist eine Kombination von cremigen Risotto mit saftigen Pilzen.



Zutaten (für 4 Portionen):

250 g Risotto Reis

200 g frische Pilze

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

750 ml Gemüsebrühe

100 ml Weißwein

2 EL Olivenöl

2 EL Trüffelöl

50 g Parmesan

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

Als erstes müssen die Pilze geputzt und in Scheiben geschnitten werden.

Danach erhitzen Sie Olivenöl in einer Pfanne und braten die Zwiebel darin glasig an.

Fügen Sie danach den Reis hinzu und braten Sie ihn unter ständigem Rühren an, bis er glasig wird.

Als nächstes kommt der Knoblauch zu und wird kurz mitgebraten, bevor der Weißwein hinzugefügt und eingekocht wird.

Nach und nach die Gemüsebrühe hinzufügen, und zwar immer nur so viel, dass der Reis bedeckt bleibt und unter ständigem Rühren köcheln kann.

Kurz bevor der Reis *al dente* ist kommen die Pilze hinzu.

Zum Schluss werden Trüffelöl und Parmesan untergerührt und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Und fertig ist dieses leckere und einfache Gericht.